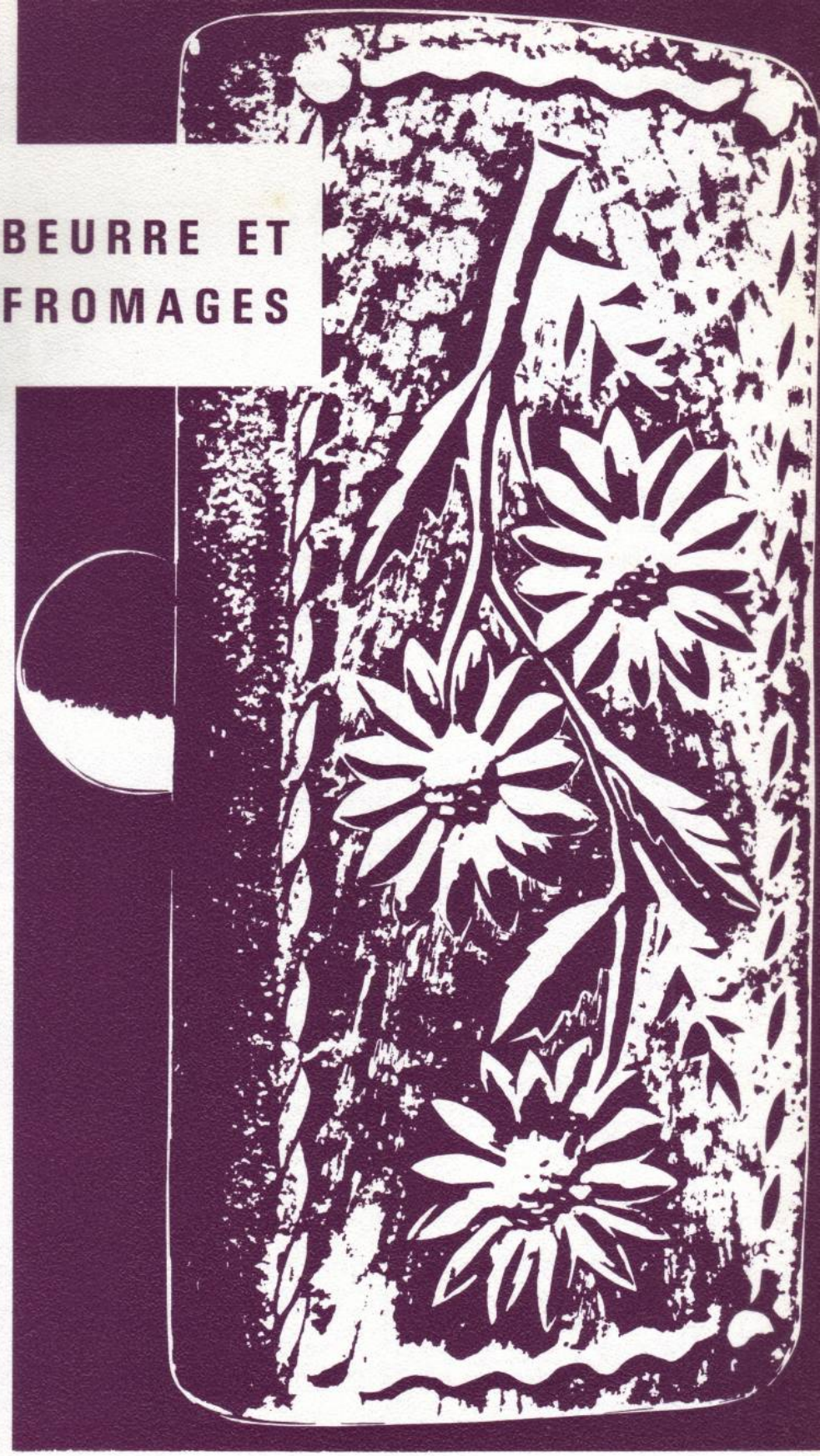
safac

4 F. N° 35

BEURRE ET FROMAGES



FOLKLORE DE CHAMPAGNE

Madame Barroy-Meunier,
auteur du glossaire publié dans notre numéro 34

FOLKLORE DE CHAMPAGNE
Bulletin trimestriel

Société des Amateurs de Folklore et Arts champenois
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint-Parre-lés-Vaudes

Gérant
Jean Daunay

Conseiller technique
Gilbert Roy

Conseiller rédactionnel
Jean Déguilly

C.C.P. Safac 16.832-44 Paris

Abonnements

De soutien	20 F
Simple	12 F
Etranger	30 F
Bienfaiteur	100 F

Points de vente
Jean Bienaimé - Photo
57, rue de la Cité, 10000 Troyes
Au Point du Jour
1, rue Urbain-IV, 10000 Troyes

Correspondants
Aube : Jean Daunay
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint-Parres-lés-Vaudes

Marne : Alain Obers
D.D.J.S.L. Cité administrative
51000 Châlons-sur-Marne

Hte-Marne : Jean-Pierre Bassery
1, impasse Poignault
52100 Saint-Dizier

Octobre 1972

Numéro 35

BEURRE ET FROMAGES

Enquête
Jean Daunay

Photos
Jean Daunay. Gilbert Roy

Maquette
Gilbert Roy

Impression offset
La Renaissance
17, rue Chalmel, 10000 Troyes

Dépôt légal : 4e trimestre 1972
N° 21378

EN COULEURS

Une année se termine, au cours de laquelle la Safac aura servi à ses fidèles abonnés **cinq** numéros de sa Revue, chacun faisant état d'une enquête particulière.

Une nouvelle rubrique « Bel en Ché » nous a permis de déborder du sujet principal traité en priorité et d'apporter plus de vérité dans nos informations. Le « courrier » reflète toujours, comme par le passé, les échos du trimestre.

Nous sommes fiers de présenter à nos lecteurs ce bulletin solide, documenté, bien illustré, à la fois agréable et sérieux qu'est devenue notre Revue.

Trente cinq numéros déjà ont été édités. Et quand nous feuilletons la collection de tous les numéros parus, nous mesurons le chemin parcouru depuis 1958 et depuis surtout le mois de agréable et sérieux, qu'est devenue notre Revue. novembre 1964, date à laquelle est sorti notre n° 3.

Les enquêtes se sont succédées, embrassant les sujets les plus divers. La présentation s'est améliorée. Chacun de nos numéros compte maintenant **vingt-quatre** pages.

On connaît mieux maintenant notre Revue et, petit à petit, elle acquiert la place qu'elle mérite.

Un rien pourtant lui manque et qu'il serait pourtant indispensable que nous lui donnions. Comment par exemple rendre l'entière majesté de nos costumes locaux s'il ne nous est pas possible de les représenter en couleurs ?

A l'époque où le moindre catalogue d'instruments ménagers est entièrement composé en quadrichromie, nous rêvons de la couleur.

N'aurions-nous qu'une page couleur par numéro, comme nous en serions heureux. Et comme notre Revue serait plus agréable et certainement mieux accueillie encore.

Malgré l'importante mise de fonds que cela nécessiterait, il ne serait peut-être pas impossible que nous y arrivions. Aidez-nous, chers lecteurs, à réaliser ce pas en avant Renouvelez immédiatement votre abonnement. Et plus encore, abonnez ou faites abonner l'un de vos amis. Votre soutien actif est l'une des conditions de notre réussite.

J. DAUNAY

Photo de couverture : Motif de moule à beurre en bois.

LE LAIT

Narcy (Haute-Marne)

A la fin du siècle dernier et tout au début de celui-ci, à Rumilly-lés-Vaudes, il n'était pas un ménage qui n'ait sa vache (1).

L'hiver, on allait chercher en forêt de la bruyère à la **colée,** c'est-à-dire en un sac porté à col, pour la nourrir. On récoltait aussi le **châdron cornu** (2) qu'on faisait cuire en **buvée** avec un peu de son.

Il n'était pas d'important troupeau comme aujourd'hui et le fermier qui possédait six vaches passait pour un gros propriétaire.

Chaque jour, deux fois par jour, la femme devait **tirer** sa vache. Pour cela, elle s'asseyait sur la **sellote** à trois pieds, le seau ou le pot — appelé **trayo** dans l'Aube — entre les genoux, après avoir attaché la queue de l'animal à une patte de derrière, de peur d'en être fouettée en plein visage pendant l'opération.

Quand la vache « sortait de vêler » il était indispensable de graisser ses **mémelles** avec du saindoux avant de la traire. Elle avait à ce moment le pis gonflé. C'était un inconvénient de courte durée.

A noter qu'à Courteron, dans une étable qui vendait le lait de ses vaches, et dès que le veau était sevré, la première traite était offerte gratuitement aux clients. On étrennait la vache.

C'était l'époque où le lait valait un sou. Peu après le prix en allait doubler.

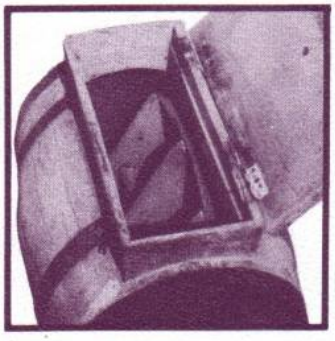
Le lait était conservé dans des baquets de bois — **bagnolets** dans la Marne — ou mieux encore dans des pots de grès, qu'on enfermait dans la « laiterie », au frais et à l'abri des mouches.

Cette « laiterie », quand elle existait (3), était une pièce relativement petite, exposée au nord et qui ne voyait le jour que par une petite lucarne souvent ouverte mais très finement grillagée.

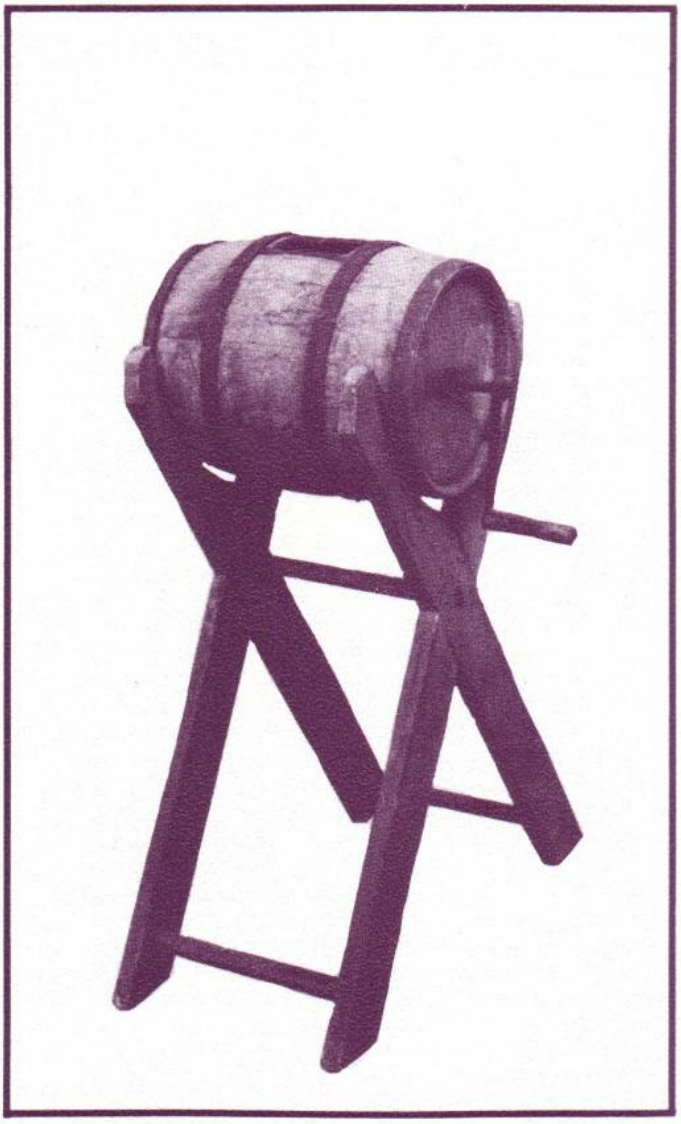
(1) Voir aussi FOLKLORE DE CHAMPAGNE n° 29-5.

(2) Ce « chardon » est le cardère sylvestre. On le coupait très jeune alors qu'il était encore tendre.

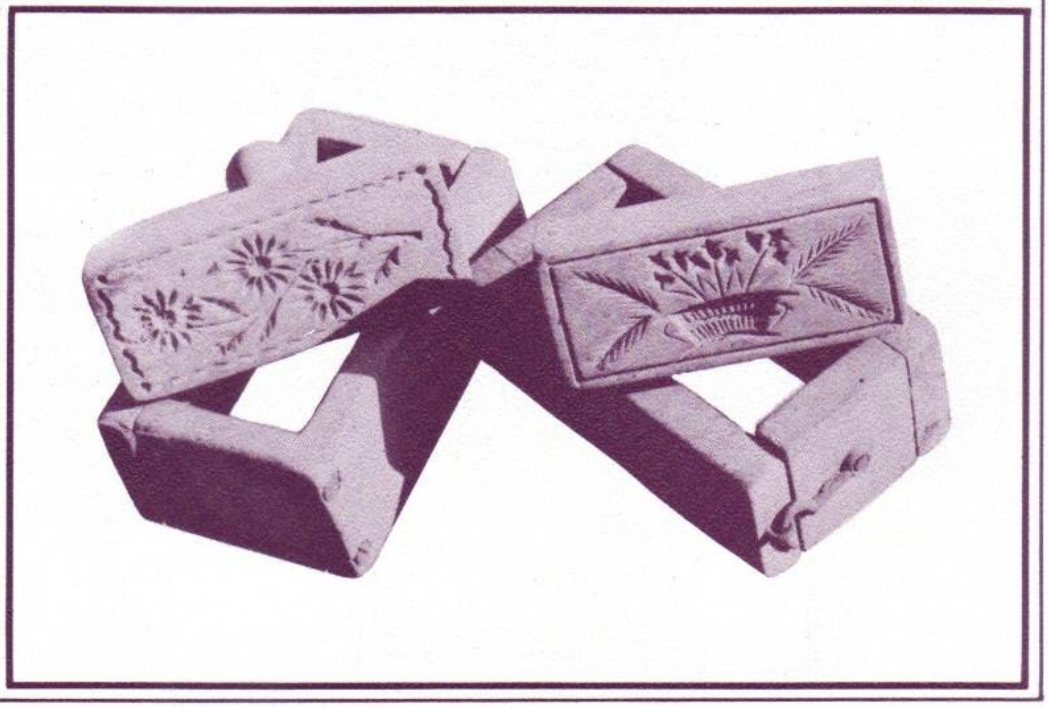
(3) Dans l'Annuaire de l'Aube de 1837, **Recherches hygiéniques sur la commune de Rouilly-Saint-Loup,** il est écrit : « que ce sont dans des coffres ou maies que sont renfermés les vases où l'on conserve le lait et que s'opèrent les modifications que subit le liquide pour être transformé en beurre ou en fromage. »



Baratte « normande ».
— ouverte
— sur son chevalet.



Moules à beurre en bois (Rumilly).



LE TRAVAIL DU BEURRE

Consommer du beurre était un luxe : la matière grasse la plus communément employée dans nos régions était le **sain** ou saindoux. Les fermiers ou particuliers qui possédaient une ou plusieurs vaches battaient le beurre pour l'aller vendre à la ville.

Pour faire le beurre, on **levait la crème** du lait après qu'on l'eut laissé reposer. La **saucerate** (Arcis) ou **saucerote** (Ta) (4) était une petite jatte employée à cet effet.

La crème murissait ensuite à bonne température dans la **beurrière,** un pot de grès qui comportait à sa base un orifice fermé d'une cheville, par lequel pouvait être soutiré le petit-lait.

La baratte dite **baitoure, baitoire, baite-à-beurre,** (B) (5) ou encore **bat-beurre, bate-bure** (Marne), était emplie de crème jusqu'à dix centimètres du bord supérieur car il fallait prévoir une certaine augmentation de volume pendant l'opération.

A. Quillatre décrit ainsi les barattes qu'il a connues à Vandy (Ardennes) : « On connaissait deux sortes de barattes : la baratte à main et la baratte normande. Nous avons connu le temps où l'on ne se servait que de la baratte en bois de chêne façonnée par le tonnelier du village. On la manœuvrait avec un piston à disque de bois souvent percé de trous. Elle se fermait avec un disque de bois percé d'un trou pour donner passage au piston et pour sa manœuvre. La baratte normande était un tonnelet de bois posé horizontalement sur un chevalet fermé à la bonde par un carré de bois que l'on ouvrait pour verser la crème. On manœuvrait vigoureusement le manche pour battre la crème de la baratte à main ou bien on tournait la manivelle de la baratte normande qui imprimait au jeu de palettes, à l'intérieur, un mouvement de rotation rapide grâce auquel la crème se transformait vite en beurre, la crème étant à la température de 14 à 20 degrés. La manœuvre de la baratte à main était souvent longue et fatigante en hiver. » (6)

F. Portier (7) évoque l'instrument plus primitif encore dont se servait sa grand-mère dans la Marne : « J'ai connu la **batte-à-beurre,** grand pot en grès avec un bâton que ma grand-mère remontait et descendait verticalement jusqu'à ce que le beurre soit pris. »

On battait donc la crème jusqu'à ce que le beurre se fasse, jusqu'à ce que les fins globules s'agglomèrent. On le battait pendant parfois une bonne heure, quelquefois moins ; cela dépendait de la température, de l'état de l'atmosphère (8).

On retirait ensuite le beurre et on le plongeait aussitôt dans l'eau fraîche. Il restait le babeurre ou **baratée** (Marne) ou **bature** (Hte-Marne), destiné aux porcs et aux volailles.

Alors, par petites poignées, on reprenait le beurre dans le **baraton** (Marne) et on le triturait, on le frappait, de façon à ce qu'il ne reste aucune particule de ce petit-lait qui aurait risqué d'en empêcher la conservation. Parfois, pour satisfaire le goût des acheteurs, on le colorait et pour cela on employait les baies du coqueret alkékenge.

Beurrier en terre rouge (Wassy).

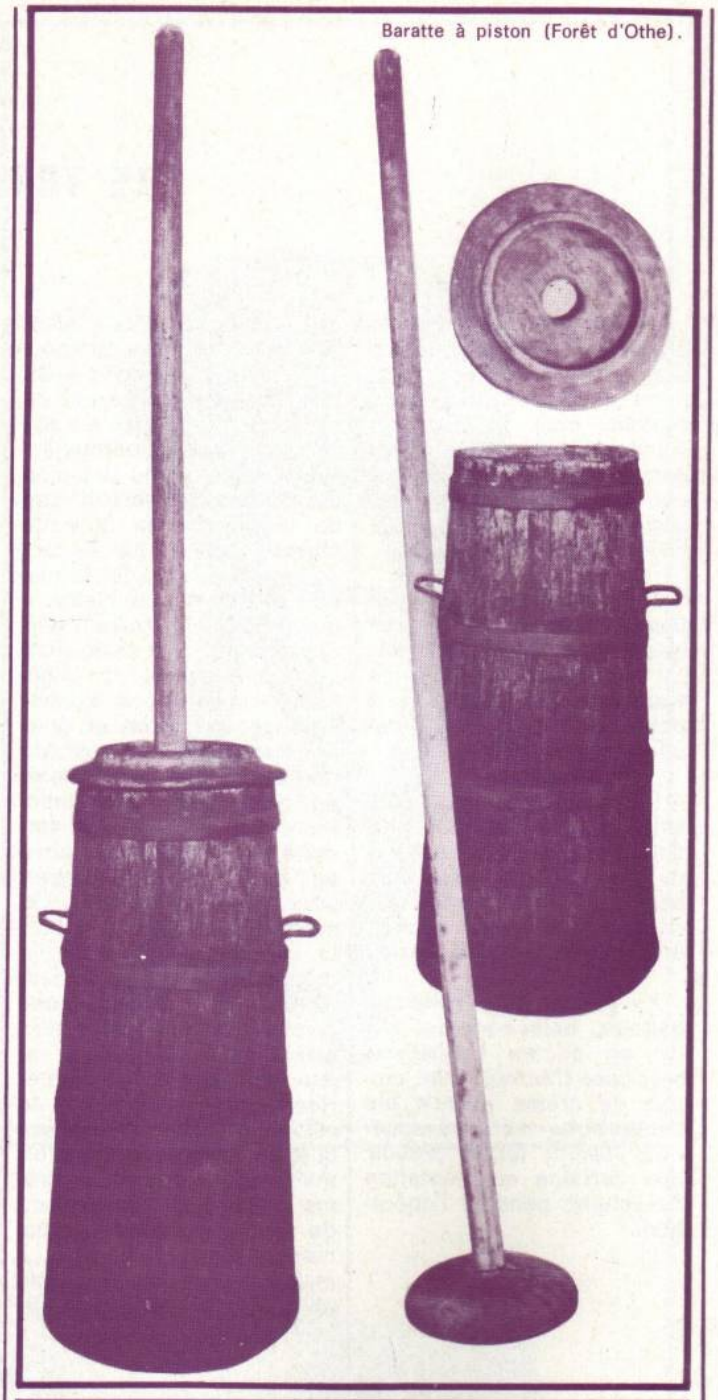
Le beurre était ensuite séparé par livres et demi-livres et décoré au mieux, souvent avec les dents d'une fourchette trempée dans l'eau tiède, avec laquelle on traçait d'élégantes arabesques.

Parfois, la demi-livre de beurre recevait forme dans un moule. Un moule de bois se composait d'un entourage mobile, — quatre côtés à charnières, muni de crochets permettant de le fermer, — et d'un couvercle à poignée, gravé d'un dessin approprié. On installait l'ensemble sur une plaquette, la plupart du temps rainurée.

Il suffisait d'introduire le pain de beurre (préalablement pesé) entre les quatre côtés du moule et de faire pression avec le couvercle à poignée. Le beurre prenait alors la forme parallélipipédique de l'appareil ; les rainures de la planchette s'imprimaient à sa base et le dessin du couvercle sur sa face supérieure.

Certains moules étaient de terre cuite et vernissée ; de forme circulaire et légèrement évasés, ils permettaient un démoulage facile.

Pour livrer le beurre à la consommation, on employait de larges et plats paniers, spécialement conçus pour la présentation aux clients des pains ainsi confectionnés et décorés.



Baratte à piston (Forêt d'Othe).

Moule à beurre céramique (Rumilly).

(4) Ta-TARBÉ, **Recherches sur l'histoire du langage et le patois de Champagne**, Reims, 1851. A consulter avec prudence.

(5) (B) - BAUDOUIN, **Glossaire du patois de la forêt de Clairvaux**, Troyes, 1887.

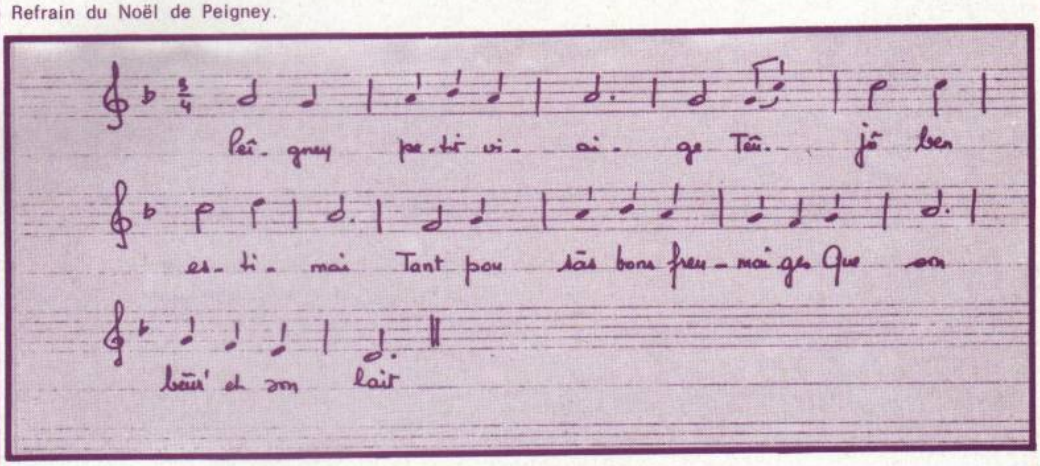
(6) Bulletin du Comité de Folk-Lore Champenois, 1959, p. 8.

(7) Même bulletin, p. 13.

(8) J. DURAND, **Guide de l'Aube mystérieuse**, p. 218. L'hiver, il est toujours plus difficile que l'été de faire prendre le beurre. A Villiers-le-Brûlé, en 1776, on surmonte ainsi la difficulté. Les « bonnes femmes mettent quelques pièces d'argent dans la crème ou bien elles font bouillir du chou pour échauder la baratte. »

LA FABRICATION DES FROMAGES

Refrain du Noël de Peigney.



On **levait** ou non la crème, mais la conserver obligeait la ménagère à bien remuer son lait avec une longue cuiller de bois avant de le mettre en présure.

Cette présure ou **préure** (Ta), il en fallait trois gouttes pour deux litres de lait. Après quelques heures on obtenait la **caillebote,** ou **caillebotée** (Arcis) qu'on appelait aussi **caillote** (Aube) ou encore **caillate** (Savières).

La présure s'achetait chez le pharmacien mais les glossaires anciens nous apprennent qu'elle était tirée du veau tué alors qu'il tétait encore. (Ta). On la salait et la desséchait. La poudre obtenue était enfermée dans un **nouet de linge** (Ta) ce qui en facilitait l'emploi.

Voici d'ailleurs la recette très exacte suivant laquelle elle devait être fabriquée :

— Prendre une caillette fraîche, bien transparente et sans tache.

— Vider le lait caillé qu'elle contient dans un récipient.

— Ajouter un demi-litre à un litre de lait frais.

— Quelques pincées de sel en poudre sec (3 à 4 g.).

— Une noix de levure de pain délayée dans du lait.

— Passer le tout dans un linge fin, en pressant.

— Laver la caillette à l'eau fraîche abondamment.

— La saupoudrer intérieurement de sel.

— Verser dedans la préparation précédente et nouer le haut de la poche.

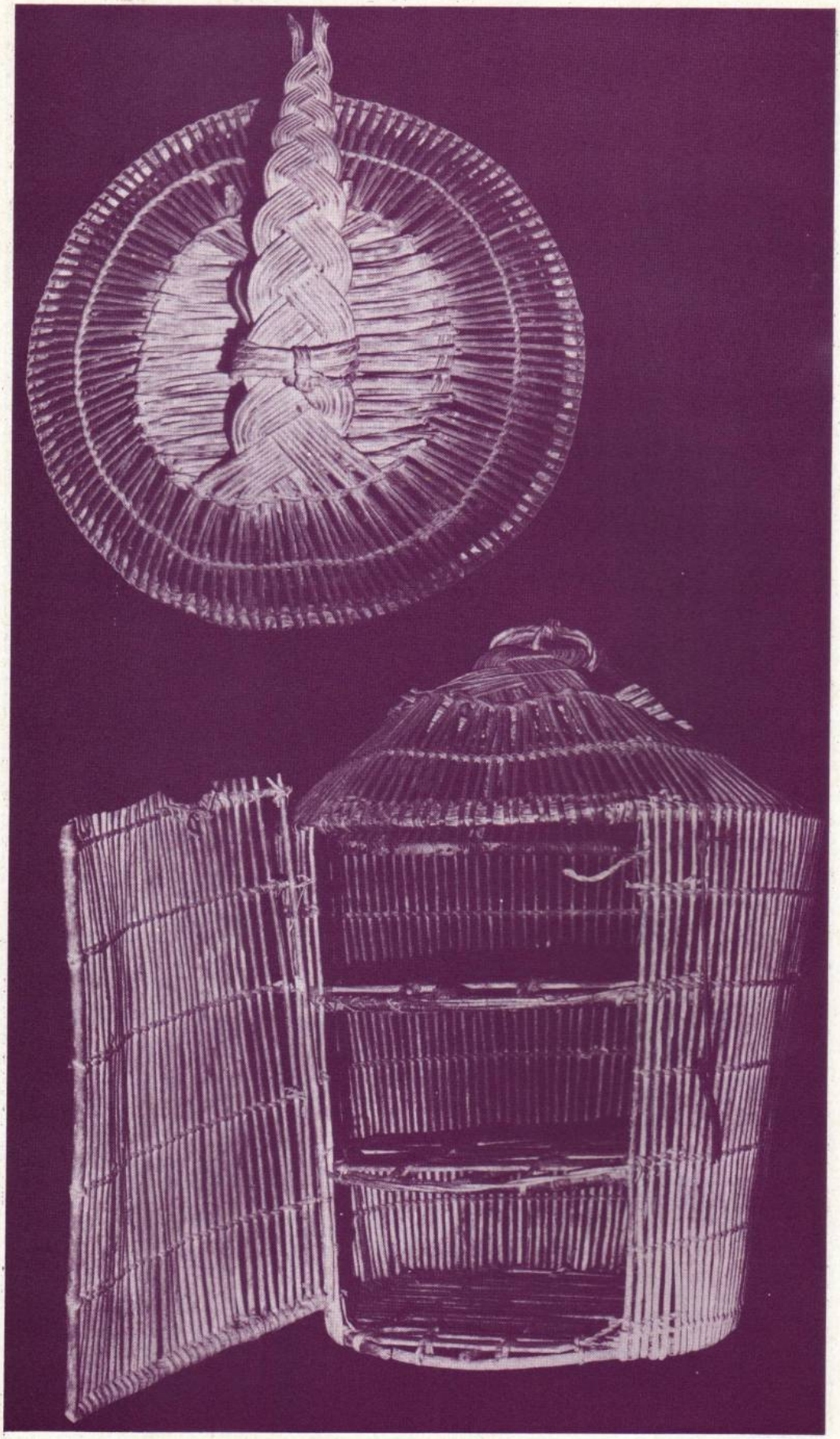
— La suspendre à une poutre du plafond et la laisser sécher. De temps à autre on la pressera légèrement pour en faire sortir l'air. On peut également la suspendre dans un nouet de linge fin, genre étamine.

— Lorsqu'elle est complètement sèche, elle ressemble à un fromage « sans croûte ».

Cette caillette du veau, la quatrième poche de son estomac, se nommait **caillo** ou **casio** (Chaource), **cagé** ou **cagio** (B). Mais pourquoi donc nommait-on **caillate** le lotier corniculé ? Cette papillionnacée avait-elle le pouvoir de remplacer la présure ?

Pour mettre le lait caillé dans son moule, on employait généralement une simple écumoire qui permettait de le séparer en couches minces ; le petit-lait ou **lait-clé** (9) s'échappait par les trous de l'ustensile.

Ce petit-lait se nommait aussi **mègue** ou **mègui** (Ta), **puron** à Bayel et dans la Marne. De **puron** on a tiré le verbe **puroner** qui signifiait égoutter les fromages.



Chasière de Wassy.

Moules de terre cuite ou de fer blanc percés de trous, moules de bois et d'osier, ou encore de bois avec un fond de toile en mousseline (10), chaque région les a nommés différemment.

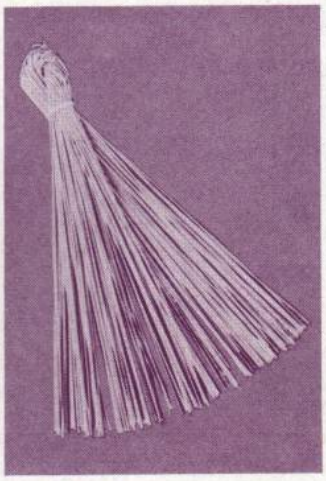
On parlait volontiers dans l'Aube de **chazron**, mot qui diffère peu de chaseret, donné par le dictionnaire. Il se mue en **châdron** dans la Forêt d'Othe, en **jazron** dans la Marne où on emploie aussi les termes de forme ou **fourme**. A Fontette, le chaseret était nommé **fochelle**, alors qu'à Champignol on parlait de **fachelle**. Tarbé cite **feisselle, fessielle, fiscèle, foisselle.**

Bref, le caillé continuait à s'égoutter dans ces moules pour se transformer en fromage mou qu'on pouvait consommer nature ou accompagné de sel, de poivre, d'un peu d'appétit, d'oignon ou d'échalotte. Il devait être homogène et onctueux. Si, par hasard, il avait une apparence granuleuse et élastique, c'était du fromage **floqué** : la ménagère avait abusé de la présure.

Le fromage qui avait pris consistance mais qui n'avait pas encore abandonné la totalité de son petit-lait était le **claque-en-bec** (B-Savières) ainsi nommé probablement à cause du bruit que certaines personnes faisaient en le mangeant : une sorte de lappement produit par la langue. Ce **claque-en-bec** (ou **quiaque-en-bec** pour ceux qui mouillaient encore les l), s'appelait encore **piya** à Savières car on s'en servait volontiers pour la nourriture des jeunes pies ou piats. Dans la Marne, on parlait de fromage **enfissièlé** (Ta), adjectif tiré du mot **fiscèle** déjà cité, qui désignait le chaseret ou bien la claie sur laquelle on posait le fromage afin qu'il y finisse d'égoutter.

Les claies ou éclisses étaient dénommées le plus souvent **chazrotes** (Aube-Marne) ou **cajotes** (Aube), **retournates** (Forêt d'Othe), ou encore **champeignes** (Savières-Marne). Elles permettaient de transporter les fromages encore humides sur la **coulouise**, une sorte de planche dont les rainures longitudinales se rejoignaient en une **rigoulote** destinée à récupérer le dernier petit-lait et à le déverser dans un seau, pour les porcs. Parfois, ce banc à fromages était monté sur quatre pieds dont deux plus courts que les autres, du côté où devait s'écouler le **lait-clé.**

Dès que le fromage était **essuyé**, il était assez ferme pour qu'on puisse le prendre plus facilement entre les mains et on l'installait sur une **paillote**, souvent simple tortillon de paille de seigle, vrillé et disposé en une sorte de coussin rond, légèrement plus large que le fromage à recevoir.



Paillote (Chaource).

René Couche signale une certaine forme de **paillote** (11) confectionnée dans la région de Chaource et dont quelques exemplaires existent au musée de la Champagne méridionale, Hôtel de Vauluisant à Troyes.

Il cite son interlocuteur Constant : « .. C'est de l'**alomé** (12) que j'ai été chercher dans les bois. On pouvait aussi utiliser de la paille d'avoine ou de l'osier fin. « Puis il décrit minutieusement la manière de procéder. « Il en prit de la main gauche une petite poignée, laissant dépasser les tiges d'une dizaine de centimètres. De la main droite, il tordit le petit bout sur lui-même en un tour complet pour lequel il se reprit une fois et qu'il cala dans sa main gauche. Il tendit les tiges ainsi roulées vers sa femme qui attacha d'une ficelle bien serrée le tortillon replié. Lorsqu'il ouvrit finalement la main gauche, les longues tiges forcées s'écartèrent en un éventail prêt à accueillir le fromage sur sa couche sèche. »

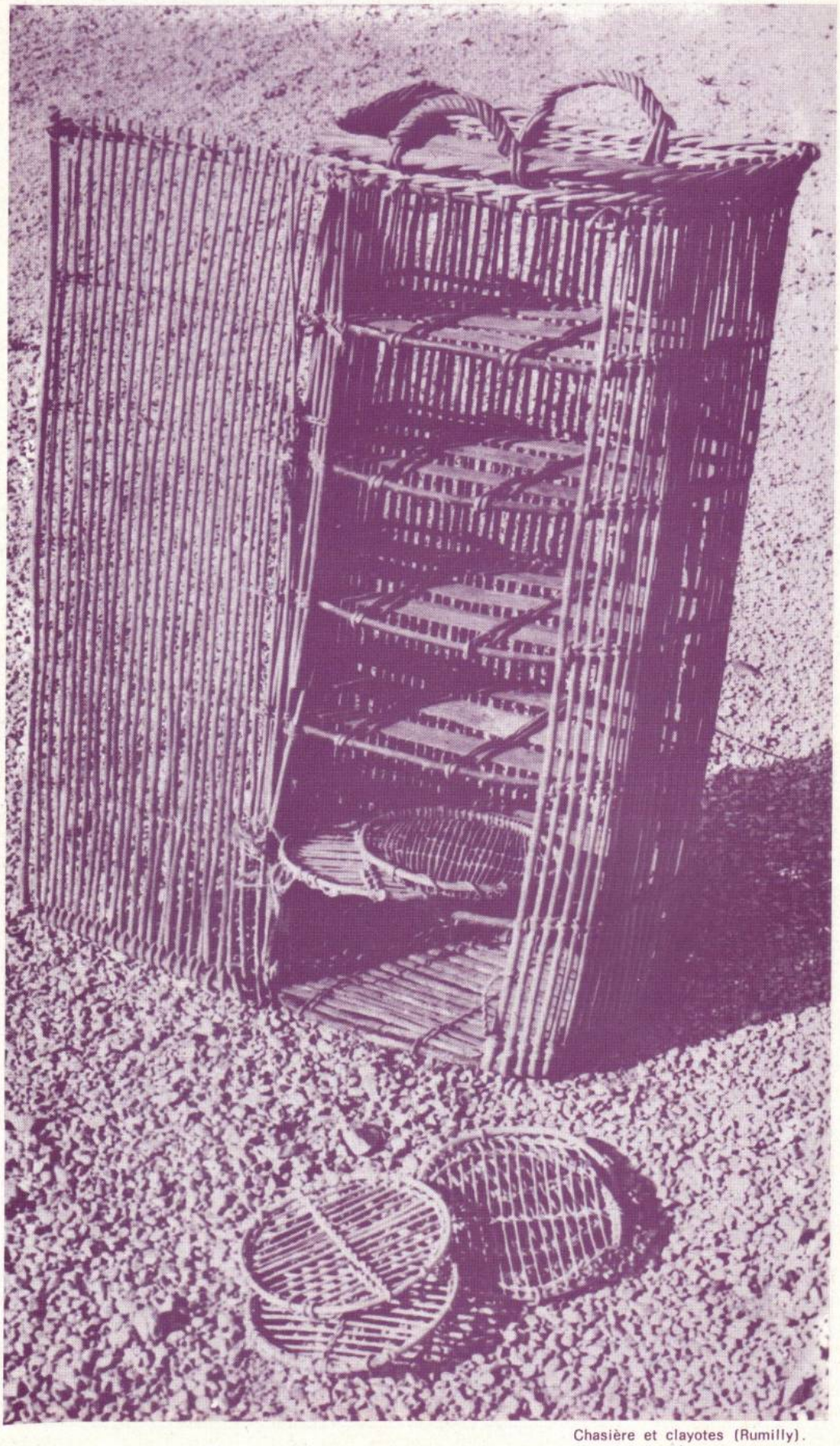
C'est à partir de cet instant que se décidait du sort du fromage. On le faisait alors **passer** soit à l'air libre, soit enfermé dans un récipient. La ménagère faisait son choix ou plutôt elle se conformait à la coutume familiale ou locale et traitait ses fromages ainsi qu'elle avait de tous temps vu faire ses parents ou ses voisins.

(9) Déformation de **lait-clair**, dénomination du petit-lait lorsqu'il est utilisé en « médecine ».

(10) Ces derniers sont signalés par F. Portier dans le Bulletin du Comité du Folk-Lore champenois, 1958, p. 13.

(11) Vie en Champagne, nº 204, octobre 1971.

(12) La **laumée** est cette grande herbe sèche que l'on trouve dans les bois et qu'on ramassait autrefois pour en faire la litière des bestiaux. Plus particulièrement à Chaource, il s'agit du jonc épars que l'on cueille et travaille pendant qu'il est encore vert, alors qu'il possède encore toute sa souplesse.



Chasière et clayotes (Rumilly).

FERMENTATION A L'AIR LIBRE

Panier à beurre (Villemorien).

Salés, poivrés, nos fromages étaient donc parfois enfermés dans une **chaziè-re, chazère** (Courteron), **chaze** (Fresnoy) ou **châgnè-re** (Forêt d'Othe). C'était une sorte de panier d'osier à plusieurs étages ou compartiments, qu'il était possible de suspendre de façon à ce que les chats et les rats n'y puissent atteindre. On pouvait l'installer là où la température, l'humidité de l'air semblaient les meilleures pour la parfaite transformation des fromages.

On pouvait aussi les disposer sur des claies mobiles d'osier ou, comme en Forêt d'Othe, sur un lattis cloué aux solives du plafond.

Ce séchage à l'air n'empêchait pas certains soins bien particuliers. On retournait très régulièrement les fromages et, régulièrement aussi, on les lavait, parfois avec du vin, du cidre et souvent même avec de l'urine. G. Groley assure (13) qu'on employait ce dernier liquide pour que les fromages ne pourrissent pas et ne soient point la proie de vers. On nous a affirmé d'autre part que l'urine apportait au fromage l'ammoniaque nécessaire à sa bonne fermentation, ce qui justifiait parfaitement un tel procédé qui n'est pas pour nous étonner.

Nous avons essayé de savoir comment se pratiquait l'opération. On nous a répondu qu'elle se déroulait le plus « naturellement » qui soit, à moins qu'on ne passe — mais c'était plus rare — les fromages dans un bain d'urine préalablement tiédie. (14)

Si cette pratique est signalée en forêt d'Othe et dans la vallée de la Seine, en amont de Troyes, ainsi que dans la Marne, il est probable qu'elle était connue ailleurs. Qu'elle nous paraisse curieuse et qu'elle nous choque même n'empêche qu'elle dut être habituelle, connue et acceptée par les utilisateurs, ceux-ci consommant souvent eux-mêmes les fromages qu'ils avaient préparés. Je ne suis pas sûr que tous aient pris, auparavant, la peine d'en enlever la croûte.

De toutes façons et quel que soit le produit employé, cette croûte des fromages était lavée. Conservés en plein air d'abord, en cave ensuite, ceux-ci acquéraient une saveur qu'on ne trouve plus, dit-on, dans les produits confectionnés par nos modernes laiteries.

(13) Almanach de l'Est-Eclair, 1949.

(14) Monsieur Henry, originaire de Savières raconte comment une très vieille cousine affirmait son souci d'hygiène. Elle se refusait absolument à pisser sur ses fromages et ne consentait à employer que de l'urine de vache.

FERMENTATION EN POTS

Toute aussi répandue était la technique qui consistait à enfermer les fromages dans un pot de grès pour qu'ils y murissent.

Selon les goûts, on les cendrait ou non. Pour obtenir les fromages cendrés, il suffisait d'alterner, dans le pot, fromages et cendres de bois. Les personnes délicates que rebutait cette couche de cendres agglomérée autour des fromages, les enveloppaient au préalable de papier. Il paraît que la saveur du produit était la même.

Ceux qui se refusaient à utiliser les cendres disposaient tout simplement leurs fromages dans les pots, entre deux feuilles, de platane par exemple. Mais il fallait que les récipients ainsi garnis restent parfaitement bouchés et soient remisés là où la température était la plus favorable.

Ainsi préparés et soignés, les fromages devaient être excellents. Il pouvait arriver cependant qu'une série ne réussisse pas. On obtenait alors un fromage **piauleu** ou un fromage **gayeu,** trop vite fermenté, dont la croûte se séparait d'une pâte qui coulait.

Encore heureux quand les mouches n'avaient pas pondu sur le fromage leurs œufs qui se transformaient rapidement en indésirables **bloches, sauteux** ou **boutaqueux.**

Moule en terre (Wassy).

Chazron en faïence (Langres).

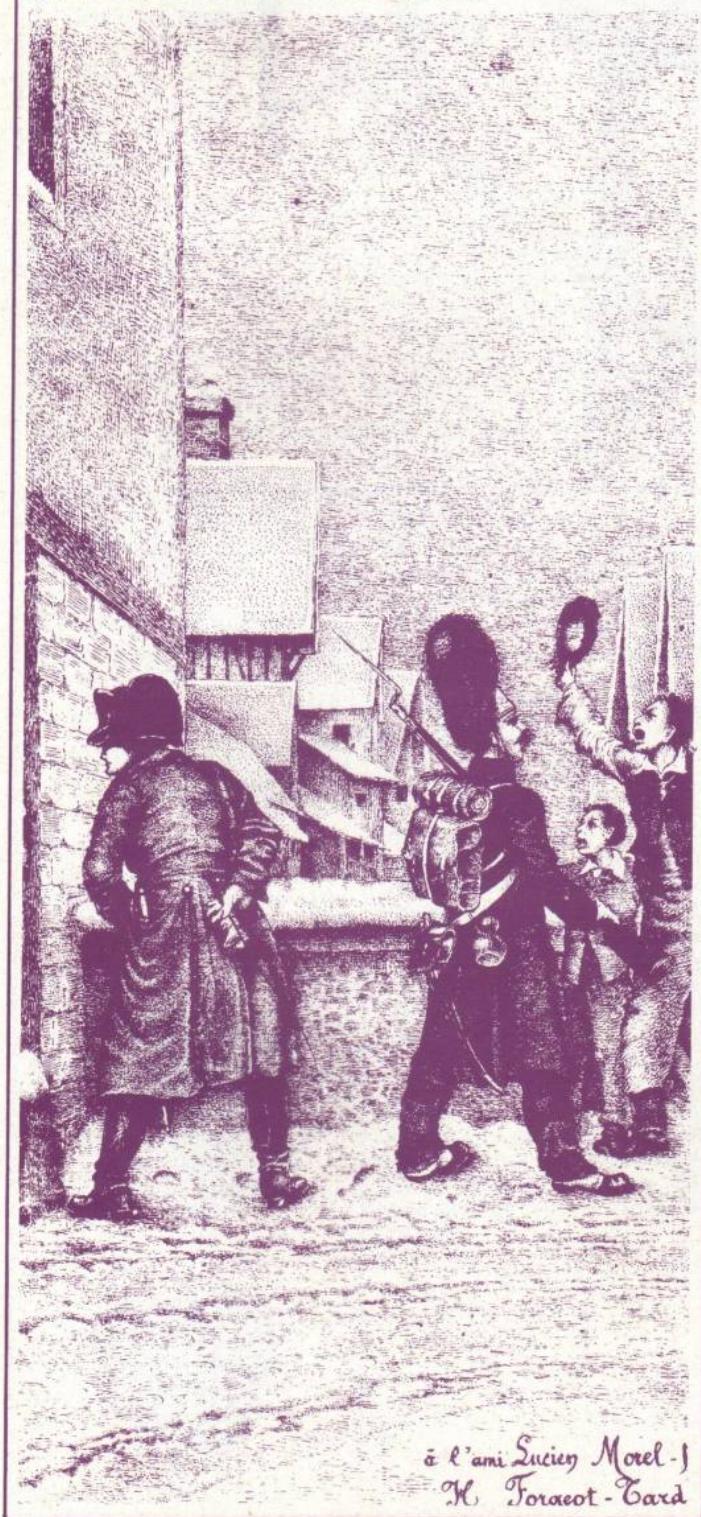
Voici, pour terminer, la manière dont, autrefois, était fabriqué le fromage de Langres (15).

« Aussitôt la traite, le lait étant encore doux, on en verse quatre litres dans un pot de grès auxquels on mélange intimement une cuiller à café de présure. Le pot est placé à douce température pendant 24 heures derrière la **platine** (le foyer). Le caillé est ensuite levé par tranches horizontales à l'écrèmoire et placé soigneusement dans les **fromeutes** en terre cuite de 0,25 m de haut et de 0,14 m d'ouverture, de forme tronc-conique. Il s'égoutte lentement pendant 48 heures. Après quoi on le sort du moule pour le saler, dessus d'abord, dessous ensuite. Le fromage est alors mis à sécher sur une planche rapprochée du plafond, à la cuisine. Il faut, tous les deux jours et pendant une quinzaine, jusqu'à ce qu'il soit durci, le laver dans l'eau légèrement salée. La qualité du fromage passé ne s'acquiert qu'après un affinage de quatre mois. Les fromages sont rangés dans une caisse sur de la paille d'avoine ou dans des pots de grès, à la cave. On continue de les laver une fois par semaine dans de l'eau légèrement salée et un peu tiédie. Ils sont bons à consommer quand ils ont une croûte rouge-orangée, époque où ils présentent alors une concavité caractéristique à la face supérieure et ont une odeur qui plait aux gourmets. »

(15) L. GALLION, Bulletin du Comité du Folk-Lore champenois, 1950, p. 49.

HISTOIRES DE FROMAGE

Sur le pont des Cailles, à Troyes (Fragment).



« Napoléon s'installait le 23 (février) au soir dans une maison située au milieu d'un verger et qui s'appelait : Château de Pouilly.

A peine installé, une villageoise demanda à voir l'Empereur pour lui dire qu'elle est fière d'avoir son fils Joseph Bouchard, artilleur à la 3e Batterie de la Garde et elle lui remet à lire la lettre reçue de ce dernier, il y a huit jours, de Nogent.

L'Empereur la lui rendit en louant le grand dévouement de ce soldat et en lui promettant de porter au canonnier le souvenir de sa mère.

La brave femme remercia et offrit avant de partir un petit cadeau : un fromage de Barberey, chose rare durant l'invasion.

Napoléon accepta et écouta la seconde requête tendant à faire nommer son fils caporal.

« Cela demande réflexion, mais j'ai promis de m'occuper de votre Joseph. J'y penserai et s'il est aussi bon soldat que bon fils, il vous en dira des nouvelles » lui répondit-il.

Joseph Bouchard, après la prise de Troyes, fut nommé caporal, maréchal-des-logis et sous-lieutenant à la 5e batterie.

Son avancement fut accompagné du sobriquet de capitaine Fromage ».

Frère Jean.

(19) M. Groley, dans l'almanach de l'Est-Eclair 1949, rapporte cette anecdote qu'il emprunte à la revue GRANDGOUSIER, revue de gastronomie médicale, no 6, novembre 1935.

Banc à fromages (Lantages).

Le curé des Riceys se préparait à déjeuner, un jour de Vendredi Saint, avec sa bonne qui était sa cousine. Sur la table était un beau **codinde** rôti, pour le repas.

Tout à coup, on sonne.

— Ma cousine ! Portez le rôti à la cuisine et allez voir.

C'était Mahomet, un bonhomme du bourg qui venait faire une commission. Dès qu'il eut fini, le curé lui dit :

— Voyez-vous, Mahomet, je vous aurais bien invité à déjeuner aujourd'hui, mais justement, c'est un jour de Vendredi Saint et nous n'avons que du fromage à manger.

— **Ah !** dit Mahomet, **Mocheu l curé, que du fromage à manger ? j chavions pas qu'on mangeait du fromage avec des fourchettes ?**

Peut-être avait-il aussi flairé la bonne odeur du **codinde** rôti.

Alors le curé :

— Ma cousine, rapportez le codinde, Mahomet en mangera bien un morceau et ne sera pas plus damné que nous pour un si petit péché.

(Raconté à M. Hugerot, par sa tante, la cousine du curé).

... une histoire qui aurait eu (presque) sa place dans le prochain numéro de la Revue.

Numéro pour lequel nous serons obligés d'afficher... le CARRE BLANC !

Et que vous ne recevrez que si vous avez renouvelé votre abonnement pour l'année 1973.

Réabonnez-vous dès maintenant, pour recevoir, en janvier prochain :

FOLKLORE DE CHAMPAGNE n° 36 : Histoires irrespectueuses.

10 RECETTES TRADITIONNELLES

Le fromage fondu (16).

« Mon quart de vieux fromage, je l'ai mis en bouillie avec du lait, deux œufs et deux cuillerées de farine. J'ai salé un peu, pas trop, le fromage l'est déjà. Avec une fourchette, j'ai battu tout ça en bouillie à demi liquide...

Mon plat creux étant bien beurré, j'ai parsemé le fromage fondu de petits carrés de gruyère et l'ait cuit au four, à bon feu moyen dans ma cuisinière... La bouillie gonfle ; ça sent bon.

Dans un plat un peu long, le fromage fondu monte plus en croûte jaune... »

Moules en fer blanc.

La cognote (16).

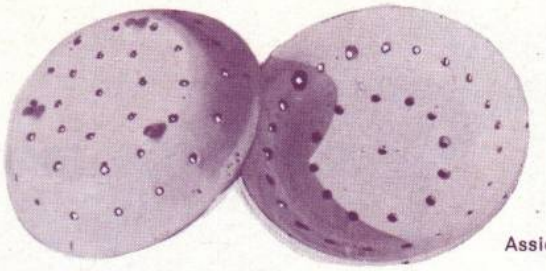
« Tu prépares déjà un levain. Tu délaies une noix de levure dans de l'eau tiède. Cette eau, tu la verses dans une fontaine d'une petite livre de farine. Tu mélanges, tu pétris. Tu aurais pu ajouter du lait au lieu d'eau. Tu obtiens une boule que tu places, bien couverte d'un linge, à température douce. Elle double de volume en une bonne demi-heure et elle n'a pas durci...

Dans ton levain, tu incorpores deux œufs entiers non battus. Tu régales un peu de farine sur la table pour fraiser. Tu émiettes là-dedans ton vieux fromage ou du frais un peu **piauleu** et un peu de sel... Tu dois obtenir une pâte lisse que tu travailles bien. Tu la roules en couronne ou tu la places dans un moule à brioche et tu garnis de plaques de fromage. Ton gâteau doit lever dans les trente cinq minutes.

Tu dores au jaune d'œuf délayé dans le l'eau avec un pinceau plat. Tu ne crantes qu'au moment de mettre au four. Feu moyen. Tu sers chauds ou tu réchauffes... »

Gâteau au fromage (16).

Ma grand-mère, quand j'étais gamin, avant la guerre de 14, me préparait des gâteaux avec de la farine, de l'eau, du saindoux et quatre bouts de vieux fromage qui sentaient. Elle aplatissait avec la paume de la main. Puis elle tirait un peu de braise sous le gril, pas trop. Je surveillais, la figure rôtie au feu. Les gâteaux grésillaient. Ils devenaient croustillants. C'était un dessert de choix qu'on ne grillait qu'au dernier moment et qu'on mangeait au fur et à mesure de sa préparation.



Assiettes à fromage.

La galette en fromage (17).

Sur la table, la ménagère verse la farine, y fait une fontaine où elle fait couler du saindoux ramolli, de l'eau tiède et salée. Du bout de ses doigts, elle « détrempe » la pâte, mélangeant légèrement ses ingrédients jusqu'à obtenir une grosse boule de pâte molette, pas liquide, mais surtout pas trop resséchée. Un linge dessus et repose-toi une heure, petite merveille.

Pendant ce temps, la ménagère prépare sa farce. Dans un seau elle met trois ou quatre fromages mous bien égouttés, les broie avec la main, les écrase, les réduit en gros grains. Puis elle casse là-dessus un œuf entier, le mélange... et deux, et trois, et dix, et douze œufs disparaissent dans le seau.

Le mélange œufs-fromage est maintenant homogène ; mêlons-y du sucre en poudre et de la crème ; remuons et brassons bien. Pour les proportions de ces différents matériaux ? Ma belle-mère disait toujours : je vois, je ne pèse pas, je mets à lure-lure ».

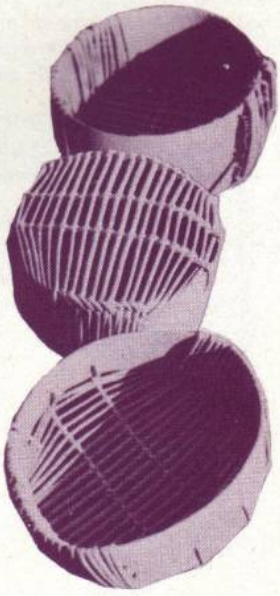
Ceci terminé, il fallait revenir à la pâte. On l'étale sur la table enfarinée avec un rouleau de bois. De ses doigts habiles, la ménagère manie à petites pincées, qu'elle dispose sur la pâte aplatie, une bonne quantité de beurre sur quoi elle replie sa pâte, les quatre angles venant se superposer au centre. Elle renouvelle ce travail trois fois avec un repos plus ou moins long entre les opérations.

Entre temps on a allumé le four.

Les plaquettes, ou tourtières, ou platines (que de noms !) ont été graissées. La pâte y est présentée. D'une main légère, la bonne fermière la régularise, passe le rouleau sur les bords. Au moment d'enfourner, elle verse dessus, avec une grande **poche**, la farce qu'elle a encore bien remuée auparavant pour lui assurer une parfaite homogénéité. Notez que plusieurs personnes étaient occupées à cette fabrication. L'une enfournait sur la longue pelle de bois les tartes que l'autre y avait déposées et qu'une troisième emplissait de farce, juste au moment de l'engouffrement.

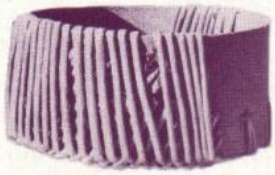
En une demi-heure environ, le four avait donné à chaque petit chef-d'œuvre une cuisson, un doré, que nos fours de cuisinière ne sauront jamais obtenir avec cette régularité, ce « juste à point » si difficilement réalisé.

Mangée toute chaude ou froide ou tiède, c'était un délice.



Fromage grillé (16).

Pour terminer son repas, m'a dit un vieillard, ma mère posait tout simplement devant la braise une tartine de fromage blanc qui tenait debout grâce à un couteau pointu piqué à l'arrière, en arc-boutant, devant la cheminée... Le fromage jaunissait et était meilleur. La mère ne mangeait que les bouts jaunis au feu, elle donnait les autres au chat. C'était une difficile qui se servait beaucoup de son gril.



Chazron en osier.

La fromagée (17).

La **fromagée** ou **fromagie** (Aube-Marne) correspond à la **trempée** qui, elle, se fait avec du vin. Elle consiste généralement en du pain émietté dans une jatte de lait.

A Saint-Phal (17), elle était faite de lait caillé battu avec du sel, du poivre, de l'échalotte et des fines herbes. C'était une nourriture rafraîchissante que les ouvriers emportaient aux champs pendant les travaux d'été.

Moules en terre.

Greumlets.

A Savières, on appelait **greumlets** une sorte de soupe composée de petites miettes d'une pâte friable qu'on laissait tomber dans du lait en ébullition. On ajoutait du sel et un peu de poivre. Cinq minutes de cuisson suffisaient. (M. Henry).

Les **greumlets** étaient fort connus à Arcis-sur-Aube et à Ramerupt où on disait **gremets.** Il était d'usage d'en confectionner pour régaler les teilleurs de chanvre le dernier soir de leur ouvrage. La « soirée des **greumlets** » se poursuivait ensuite par des danses et des jeux.

Assiette en terre vernissée

Fromage fondu (Chalette) (18).

Il fallait disposer de fromage blanc bien égoutté pendant quatre ou cinq jours afin qu'il ne contienne plus d'eau. Il devait être sec mais non encore moisi.

Dans une cocotte en fonte, on coupait un morceau de beurre.

On écrasait le fromage à la fourchette, on le mélangeait au beurre et on **touillait** le tout sur le feu jusqu'à obtenir une crème assez liquide.

On ajoutait alors un peu de farine pour obtenir la consistance d'une béchamel.

Là-dessus, tout doucement, on versait du lait. On ajoutait un peu de sel, du poivre, un œuf, en remuant constamment.

Il n'y avait plus qu'à se servir et à manger en trempant son pain dedans.

Gremée.

Faire bouillir du lait sucré. Préparer de la farine sur une assiette.

Quand le lait bout, le saupoudrer de farine en tournant. De petits grumeaux se forment.

Laisser cuire tout doucement de façon à ce que la farine renfle. Attention à ce que cela n'attache pas.

Servir dans les **calottes** ou assiette à soupe creuses.

Le tatingnon.

C'est une pâte semblable à de la pâte à tarte dans laquelle on incorporait du fromage mou, peu égoutté, et mélangé avec la farine, les œufs et le beurre.

On la coupait en petits losanges qu'on passait au four.

Ca ne sentait guère le fromage, mais c'était bien plus léger que la pâte ordinaire.
(Recette communiquée par Mme Pernot de Chalette).

(16) Cité par R. COUCHE, Vie en Champagne, no 204, octobre 1971.
(17) D'après Mme Babeau-Vauthier, Revue Folklore de l'Aube, no 10-5.
(18) Mme Moquery, Revue du Folklore de l'Aube, no 10-8 verso.

BEL EN CHÉ

LE PAUPÉRISME EN CHAMPAGNE

Autrefois le paupérisme mettait en mouvement une armée de vagabonds ; un petit village comme celui de Villy-le-Maréchal en déclare 22 au cours de l'année 1964 ; les prisons de Troyes en détiennent 109 au mois de janvier 1750. C'est que la mendicité était souvent un bon prétexte pour s'introduire dans les maisons et s'y livrer à toutes sortes d'action délictueuses :

« Il a commis un vol et il est allé en prison ».

« I' ai commins ein voul et i' ast zeû en prinjon ».

Pour désigner les pauvres malheureux, le vocabulaire champenois possède une gamme de mots qui ne s'accompagnent pas toujours de qualificatifs les plus respectables.

C'est de la **ripopette,** de la **raivaud'rie,** du **ch'ni** (rebut), de la **pouillasserie,** de la **peurtintaille,** de la **ricandrille** (racaille), de la **fripouille,** des **malva** (marque-mal), des **galochiers** (mal chaussés), des **traîne-chochos** (traîne-savates), des **guenilloux,** des **culs p'chés** (percés) ou **dèpiéceté** (mal vêtus), des **creuve-de-faim,** des **charchoues de pain** (des mendiants), des **traînoues** (traînards), des **gailefeurtiers** (traîneurs de routes), des **éreux** (vagabonds), des **gailvaudioues** (maraudeurs).

Ces maraudeurs sont d'ailleurs difficiles à caractériser : celui-ci traîne sa **turlutaigne** ((son orgue de Barbarie) ; celui-là dit la bonne **jugeance** (la bonne aventure) ; cet autre a plus de « **pièces que de champs** (déguenillé), il est si sale qu'il donne la nausée, (**i' baille écœur**) ; le dernier venu, avec sa jambe qui fauche et l'autre qui ratelle, est gueux comme un rat d'église, mais rien ne le rebute, aucune offense ne l'arrête :

— Maman, il y a un pauvre à la porte qui dit ses prières.

— Momman i' y ai ein vié proûve ai lai pote qui dit ses prières.

Entre deux patenôtres, le miséreux fait connaître son identité, il se nomme Patouillat. A Villemaur où la caisse d'épargne n'existe encore pas, il s'annonce ainsi : « Ayez pitié du pauvre père Patouillat qui a vécu plus qu'il ne comptait,

il demeure très loin dans une masure qui menace de s'ébouler.

i' demoure bé lun dans 'n méchant' castafour qui vai cheur.

Gravement, derrière la porte close, un conseil de famille délibère :

— Ne lui donne donc rien.

On en voit tous les jours des mendiants, il n'est pas le seul.

— Maman, on frappe !

— Ne laisse pas entrer un vieux truand comme ça à la maison, c'est un gourmand, un paresseux qui traîne dans toutes les fermes.

— Eunne li baille don rin ai ce proûve-lai.

An en voit tous les jous des demandoues, gn'ast pas l'seul demandoue.

— Momman, an tape ai lai pote !

— N' lâche pas entrer ein vié traîne-galoche comme çai chez nous c'ast ein gueurlu, ein fainniant qui traînaille pa toutes les fermes.

A bout de prières et surtout à bout de patience, le mendiant :

lève le loquet, le voilà sur le seuil de la porte.

— Que le Bon Dieu vous bénisse !

— Qu'est-ce que tu viens chercher ici ? Je ne peux pas te faire l'aumône.

— Oh ! Je suis malheureux ! Je vous assure que je suis à plaindre, je n'ai rien pris, rien mis dans mon corps de la journée. Je voudrais un petit morceau de pain.

leuve le loquet, le v'lai su l'seu d'lai pote.

— Que l'Bon Dieu vous b'niche !

— Qu'ast'ce que tu viens r'cruter au long de nous ? Je n'pouions pas te bin faire.

— Que j'seus don trompé ! Euje vous promets que j'seus bien ai paindieu, (1) j'n'ai rin prins, rin mins dans mon proûve chari de lai jonnée. J'vourôs eunne petiote briquotte de pain.

— Il me fait pitié ; donne-lui du pain pour qu'il s'en aille et qu'il ne nous ennuie plus.

I'm'fait piié ; baille li don du pain qu'i' s'en aille et qu'i' nous embête pus.

dit la maîtresse de maison avec une émotion mal contenue. Mieux que du pain, le mendiant reçoit une grosse part de galette. Ensuite il est invité à déguerpir pour aller dire un peu plus loin qu'il n'a « rien pris, rien mis dans son corps de la journée. »

— **Boitioux** (boiteux), prends ton baluchon et f... le camp. Allons housse ! — **f... le ai l'hus** (mets-le à la porte).

Arrachées par une importunité obséquieuse, les aumônes ne sont souvent qu'un tribut payé à la crainte car les vagabonds inspirent une frayeur un peu mystérieuse ; on s'évite de les chasser trop brutalement, de les **r'bourrer,** afin de n'avoir pas à subir l'effet de leurs imprécations : « **Dieu,** dit-on dans les campagnes, **écoute la malédiction du pauvre.**

J. Durand.

(1) NDLR. Nous avons respecté scrupuleusement la manière de transcrire le patois adoptée par l'auteur de cet article.
Pour tous ceux qui s'essaieraient à prononcer ce mot, disons que la syllabe **dieu** ne se prononce pas comme actuellement on pourrait la lire mais bien plus légèrement, un peu comme la fin du mot « brindille » qu'on aurait privé de son « i », soit « brind.lle ».
Pour plus de détails sur les lettres autrefois mouillées, se reporter à BAUDOUIN, Glossaire de la forêt de Clairvaux.

LES ENFANTS ET LE MARIAGE

De Monsieur Decker, de Chaumont, cette « miette » qu'il tient de Mme Jeanne Philippart, de Dampierre (Hte-Marne).

« A l'occasion d'un mariage, les enfants sortant de l'école allaient rôder autour des cuisines, près de la maison de la mariée, en quémandant une **croûtote.** On leur donnait une croûte de pain trempée dans la sauce. Ceux que les cuisinières connaissaient recevaient un morceau de brioche. »

Cette quête semble être générale à notre région. Seul le terme qui désigne le morceau quémandé diffère selon les lieux.

BAUDOUIN, Glossaire du patois de la forêt de Clairvaux, indique que les enfants chantaient sur l'air des lampions :

D'lai loquotte
Pas desus lai pote
Ein siau d'eau
Pas dessus le dos, pour obtenir le morceau de viande cuite qui leur était destiné.

A Colombé-la-Fosse c'est la **chachacroûtote** que les enfants réclamaient. Les enfants de chœur de Pougy, eux, demandaient un **ocaré** ou **nocaré.** (Cité par M. Bienaimé.)

Nos lecteurs ne manqueront pas de nous communiquer ce qu'ils savent à ce sujet.

Le Tremblay (Aube).

LES PORTE-RUE

Dans l'Est-Eclair du 2 août dernier, M. G. Groley nous présente les clichés de deux **porte-rue** aubois.

« Un **porte-rue,** dit-il, c'est l'entrée monumentale donnant sur la cour centrale d'une ferme généralement construite en quadrilatère... Ils sont une réminiscence du donjon... Leur porte donne sur un couloir d'entrée. On y range à l'abri les voitures de moisson en attendant leur déchargement... La caractéristique du porte-rue réside dant le fait qu'il est surmonté d'une construction généralement à usage de pigeonnier, ce qui atteste, à ses débuts, l'existence de droits seigneuriaux. »

Il prie qu'on ne confonde point le porte-rue avec une porte cochère ou porte charretière, même agrémentée d'un fronton couronné d'un petit toit à double pente.

Et il invite le promeneur-photographe à ne pas manquer d'en prendre cliché s'il en rencontre un au détour de son chemin.

Nous nous associerons volontiers à cette demande et souhaitons avec lui que tous ceux qui savent où il existe encore un de ces monuments, n'hésitent pas à sortir du sac leur appareil photographique.

S'ils ont quelque loisir supplémentaire et quelques vues encore à prendre, qu'ils n'oublient pas non plus de fixer sur la pellicule les simples portails des anciennes maisons, souvent caractéristiques, et aussi les portes des granges. Qu'ils acceptent aussi de nous tenir au courant de leur découvertes.

Au sujet des porte-rue, cf : G. Maillet, **La ferme à porte-rue,** dans Bulletin du Comité de Folklore champenois, 1943.

COURRIER

Foire du Champagne. Mussy. 1972.

Notre Association a pris une part active à l'organisation de cette manifesttion dont le défilé et le spectacle ont été présentés et commentés par Gilbert Roy.

Signalons d'ores et déjà les excellentes prestations des groupes de Polisot, Riceys et Celles-sur-Ource.

Nos abonnés ont reçu le programme que la Safac a édité à cette occasion. Il leur a été servi gratuitement, en complément des quatre numéros prévus dans l'abonnement 1972.

Notre Société a, d'autre part, pris en charge l'installation sur le lieu de la foire, d'un pavillon champenois qui a été mis à disposition de la Confrérie de Saint-Vincent.

Que tous les amis qui nous ont aidé à vendre le programme à monter et à démonter ce stand, reçoivent ici l'expression de notre gratitude.

Concours et tombola.

Le numéro 34 de notre Revue était donc encarté dans le programme de cette Fête du Champagne à Mussy.

Quelques erreurs typographiques glissées dans ce bulletin et qui n'avaient pu être relevées à temps nous donnèrent l'idée de lancer sur la foire un mini concours.

Il s'agissait de retrouver sur le lieu de la manifestation le président de la Safac, de lui présenter un programme numéroté et de lui indiquer quelle erreur permettait d'évoquer « une maladie de la vigne causée par un champignon microscopique ».

Nos lecteurs ont certainement découvert que le mot podium (p. 3 du programme proprement dit) était orthographié « poïdium » et pouvait faire penser à l'oïdium contre lequel luttent nos vignerons.

Deux spectateurs ont ainsi reçu en prime notre Safac 4 avec nos félicitations pour leur perspicacité.

Parmi les programmes vendus, les numéros suivants : 105-164-213-276-333-379-422-487-531-598-759-791-971-973, gagnent une ou deux bouteilles de champagne offertes par la Confrérie de Saint-Vincent, à retirer à l'Hôtel de Ville de Bar-sur-Seine.

Nouvelles des Groupes

Marie-Claude Milley, du Groupe de Polisot, a épousé Henri Delange, à Merrey-sur-Arce, le 9 septembre dernier.

La cérémonie de leur mariage a été animée par l'ensemble du groupe, à la création duquel elle a participé et qu'elle ne songe pas à abandonner.

La Safac s'associe bien amicalement à la joie des jeunes époux, de leurs parents et de leurs amis.

Bel en ché (n° 34.10)

De M. Tranchandon - Marcilly-le-Hayer.

« Le conte rapporté par M. le Maire de Baroville m'a remis en mémoire un fait survenu vers les années 1963-66, alors que j'étais fonctionnaire en activité.

Le supplément au J.O. relatait les débats aux Assemblées (je ne sais plus si c'était devant la Chambre ou le Sénat) lors de la discussion de l'application de la loi institutant l'emploi de l'alcooltest.

Comme il s'agissait de souffler dans un ballon, il y eut une interruption de la part d'un parlementaire qui s'écria : Attention à l'âne de Gonfaron ! et qui suscita les rires de l'Assemblée. Mais moi, je ne savais pas de quoi il retournait.

Un de mes amis de la région provençale me raconta alors cette anecdote :

A Gonfaron, il y avait un âne logeant dans une écurie située à flanc de coteau et qui, lorsqu'il mettait son nez à la fenêtre, avait l'air de dominer le pays et de se moquer du monde ! D'où l'idée de le faire envoler en le gonflant... La suite et la fin concordent avec le conte en question, qui a dû être importé en Champagne par un de ces « genses » du Midi, puisque Gonfaron est une commune du Var. »

Mais non, il ne s'agit pas du tout de l'âne de Gonfaron mais bien d'un vrai petit âne originaire de Baroville, un de ceux que connurent les vignes du village qui grimpent à flanc de colline.

Et si l'abbé Tinturié a mêlé dans sa légende (1) les deux villages de Saint-Saulge (Yonne) et Baroville (Aube), il était persuadé — lui dont le père fut instituteur à Colombé-la-Fosse — que les histoires qu'il versifiait appartenaient réellement à la paroisse dont il avait la charge, quoi que veuillent prouver les cartes postales éditées à Saint-Saulge sur le même sujet.

Il en est de même pour le conte des « pincettes » que vous lirez dans le prochain numéro de notre Revue. Celui qui me l'a narré m'en a certifié l'authenticité ; il m'a précisé le lieu où l'histoire s'est déroulée et le nom exact des personnages.

Etes-vous convaincu ?

A moins que vous n'estimiez avec moi que le folklore ne connaît aucune frontière et qu'il se puisse bien que le même thème d'une même histoire se retrouve, à peine déformé, à Pau à Gonfaron, en même temps qu'à Saint-Saulge et à Baroville.

(1) Pour rire... La légende de Saint-Saulge et de Baroville. Recueillie par O.T. Troyes, 1918.

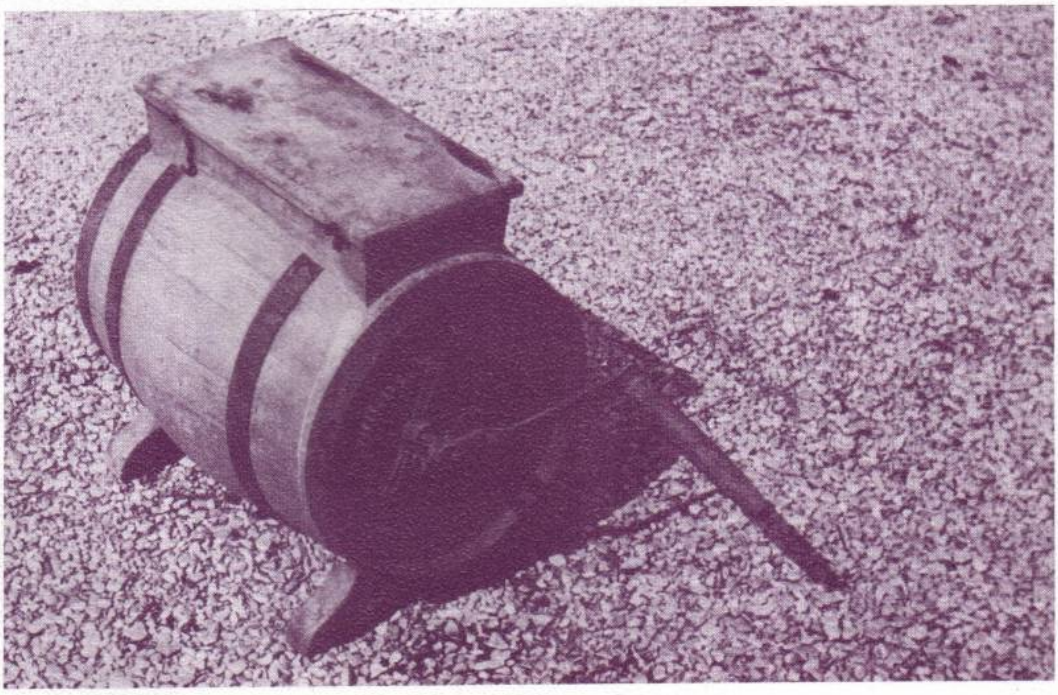
A l'attention des écoliers.

M. Tranchandon de Marcilly, après avoir rappelé la « clé » bien connue du nombre π : Que j'aime à faire connaître un nombre utile au sage, immortel Archimède, artiste, ingénieur... nous communique la phrase suivante qu'il a composée et qui, à l'aide des initiales de chacun de ses mots, permet d'identifier facilement les chiffres romains et particulièrement d'éviter la confusion entre L : 50 et D : 500.

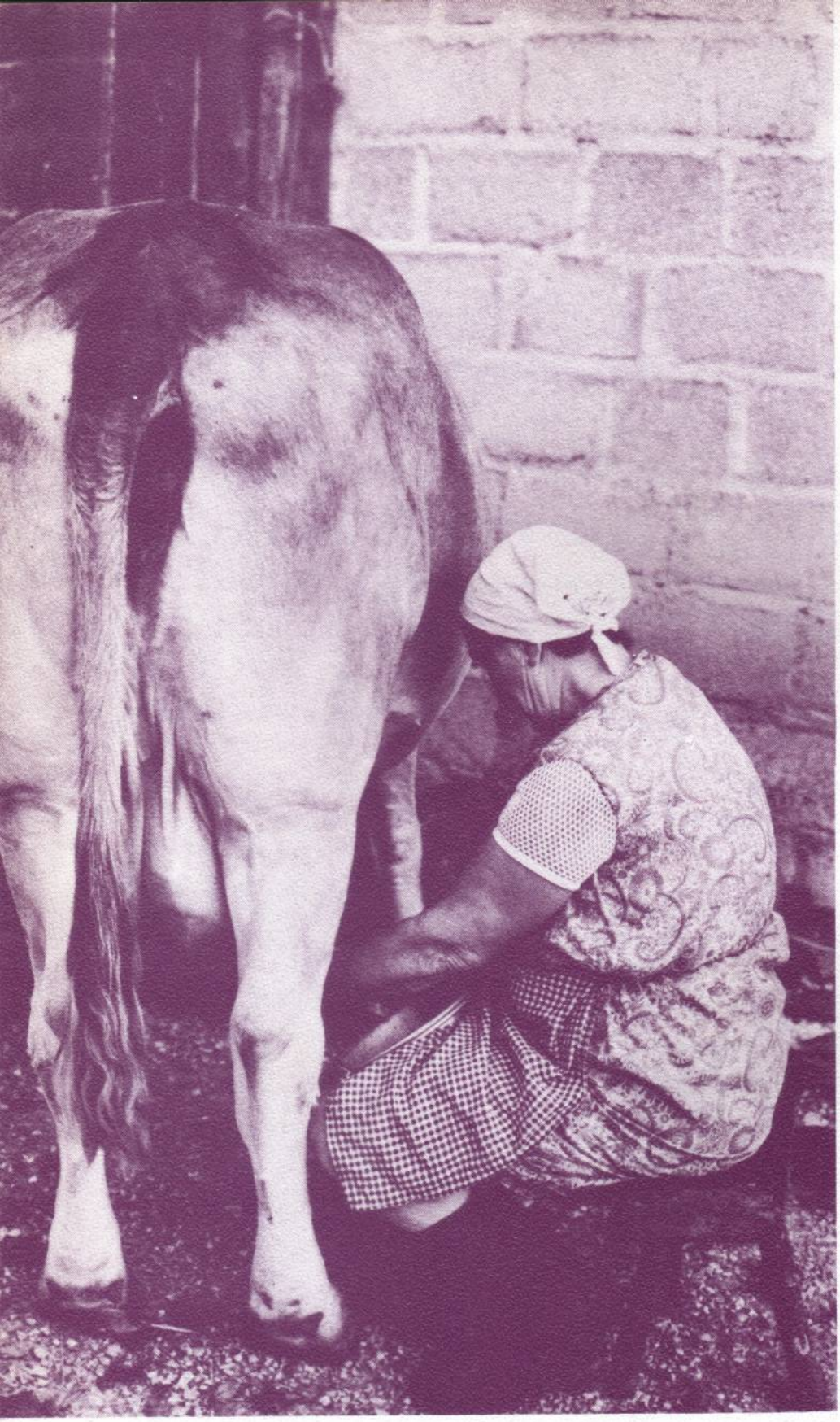
Vin	Xérès	Liqueur	Chérie	Des	Madrilènes
5	10	50	100	500	1000

Chaînes à mailles rondes.

Mademoiselle Douine de Marigny-le-Châtel nous a montré une chaîne qu'elle possède dans ses collections et qui est curieusement composée de maillons parfaitement circulaires. Cela semble assez rare. Y aurait-il une explication que connaîtraient nos lecteurs ?



Baratte « normande ».

Notre Safac 5 est en route. Il sera enregistré par les Musiciens du Groupe Amitié et Folklore de Celles-sur-Ource. Son thème en est le Bal à Bragelogne : Marche Napoléon, Boulangère, Serviettes et Valse Vienne.

Nous pensons qu'il pourra sortir vers Pâques 1973. En souscription 10 F. Dès maintenant, retenez-le.